



KIOSQUE
DES BASTIONS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE 26 SEPTEMBRE 2024

NOUVEAUX VISAGES AU KIOSQUE DES BASTIONS

Le Kiosque des Bastions change de main. L'établissement, propriété de la Ville de Genève, géré par le groupe Little Big Food, est aujourd'hui dirigé par l'ancien directeur des restaurants Alma et Khora. La nouvelle direction composée de Patrice Aroca et Alma Caplain, entend offrir un service de restauration à la hauteur de son cadre et développer les animations festives.

Niché en plein cœur du parc des Bastions, lieu emblématique du paysage genevois urbain, le Kiosque des Bastions invite les gourmets à faire une pause enchantée. Un voyage chic et gourmand sous la nouvelle direction de Patrice Aroca, accompagné par Alma Caplain, directrice adjointe.

LA NOUVELLE DIRECTION

Patrice Aroca, 40 ans et Alma Caplain 32 ans, forment un duo depuis leur rencontre en 2017. Arrivés à Genève en 2020, employés du groupe Shelter pendant quatre ans pour les restaurants Khora et Alma, c'est aujourd'hui au Kiosque des Bastions, que les deux parisiens décident d'apporter leur expérience. « Quand le groupe nous a proposé la direction, nous avons reçus plusieurs propositions ici en Suisse et à l'étranger mais nous connaissions déjà la réponse, nous voulions, nous aussi, laisser notre empreinte au sein du Kiosque », confient-ils.

Le tandem entend bien faire converger vers le fameux Kiosque art-déco végétal, rénové en 2022, toutes les populations du quartier, mais aussi les abonnés des théâtres, les étudiants, les employés des alentours, et les touristes venus photographier le Mur des Réformateurs.

L'idée est de faire du Kiosque un lieu de rendez-vous intemporel, chic et décontracté, en variant les ambiances au sein même du lieu pour offrir des perceptions renouvelées, que l'on vienne prendre un verre, déjeuner ou dîner. Pour eux, « Le Kiosque est avant tout un lieu de partage, de convivialité et d'expérience et nous souhaitons toucher le plus de Genevois possible, c'est pourquoi cet établissement est ouvert et accessible à tous ». Au centre de ce nouveau dynamisme, la volonté de fidéliser les clients et de renforcer la dimension festive de cet établissement emblématique.



OFFRIR DE LA QUALITÉ

Le Kiosque est aujourd'hui une brasserie contemporaine fraîche et dynamique, à l'image de sa nouvelle direction. Avec l'arrivée de Patrice Aroca et Alma Caplain, depuis mai 2024, une attention particulière a été apportée au recrutement et à la formation des équipes pour assurer un accueil chaleureux et un service de qualité.

Au menu, des entrées à partager midi et soir comme les œufs de poule mimosa aux herbes fraîches, la burrata crémeuse et ses tomates colorées ou encore les escargots de Bourgogne, des plats de bistrot améliorés tel que le tartare de bœuf taillé au couteau, le tian de légumes « grand-mère » mais aussi un choix de salades, en passant par le tataki de thon et tagliatelles de saison ou les ravioles au homard à l'encre de seiche.

Le Chef, Luca Parente, sélectionne des produits de qualité et des fruits et légumes de saison pour créer des plats du jour et suggestions qui évoluent au fil des semaines.



L'INCONTOURNABLE SEABAR

Afin de satisfaire les envies de saveurs iodées de la clientèle, le Kiosque propose son banc de l'écailler. À la carte : coquillages, crustacés, huîtres, langoustines, homards, crevettes grises ou roses et sashimis de poissons crus découpés à la minute. Côtés plateaux, ils sont servis comme il se doit, avec beurre demi-sel et vinaigre à l'échalote, sauce cocktail et mayonnaise. Il ne manque rien pour combler les amateurs et amatrices de produits de la mer. D'autant que l'offre du bar propose une large carte de vins genevois et d'ailleurs, effervescents ou de cocktails, pour accompagner la dégustation.

DEUX NOUVEAUX RENDEZ-VOUS : LA KATHERINE ET LA MARTINI

Le Kiosque des Bastions n'est pas un simple bar-restaurant mais un véritable lieu de vie culturel et artistique qui accueille désormais des rendez-vous récurrents et ponctuels d'octobre à avril, en collaboration avec le groupe artistique Maaj, fondé par l'artiste international Söra, et ArtisticLab, organisation artistique mettant en avant des artistes locaux.

Ainsi, le Kiosque organisera le 1^{er} dimanche de chaque mois de 17h à 23h, « La Katherine ». Une soirée festive avec une scénographie qui mêlera des DJ en live, des artistes et des performers de la région. Un jeudi par mois, la clientèle profitera d'un autre concept, « La Martini », en l'honneur du groupe de musique Pink Martini.

Lors des soirées « La Katherine », le menu classique laissera la place à une carte de mets à partager et des cocktails à thème.

Ces événements s'inscrivent dans le prolongement des brunchs dominicaux, au buffet varié, qui sont une première initiative visant à séduire une clientèle locale.

La nouvelle équipe regorge d'idées pour continuer à donner au Kiosque une dimension festive et populaire tout en apportant une touche plus « trendy » à son image. D'ailleurs, l'association à diverses manifestations genevoises telles que la fête de la musique, la fête des écoles, la course de l'Escalade ou la patinoire sera favorisée.



CRÉDIT PHOTO : SÉBASTIEN LE FOSSE



**LITTLE
BIG
FOOD**

À PROPOS DE LITTLE BIG FOOD

Fondé en 2016 par Julien Colas et Olivier Plan, Little Big Food (Holding & Geneva) est le groupe qui détient le Kiosque des Bastions, en plus de trois autres restaurants à Genève : La Coupole, Les Trois Verres et Fresha, et de quatre adresses à Lausanne : Le Bleu Léopard, L'Etoile Blanche, La Cave du Bleu et Sardine. Leur objectif est de devenir l'un des acteurs majeurs de la restauration dans la région valdo-genevoise en investissant dans des institutions locales et dans leur rénovation. Little Big Food fait partie du groupe Immosynergies Holding.

Contact presse :

Aurélie Grao - +41 79 849 53 35 - a.grao@agencerp.ch

Crédit photos :

Lucie Lanchou